



Juni Menu

Forret: Kartoffler med Dijonnaise, karse emulsion, syltet rødløg, sprøde løg, sprødt brød og urter.

Hovedret: kalvelårtunge med variation af ærter, blomkål, kartofler vendt i persille og portvinsauce.

Dessert: Kokos Panna Cotta med variation af hindbær og lakrids marengs.

Serveres d. 1/6, 5/6, 8/6, 12/6, 15/6, 19/6, 22/6, 26/6, 29/6

Forret: Makrel med variation af tomat, karseolie og urter.

Hovedret: Porchetta med variation af gulerod, syltet grillet løg, rosmarinstegete kartofler, rødvinssauce.

Dessert: Frugtterne med karamel, crumble og mascarpone sorbet.

Serveres d. 3/6, 6/6, 10/6, 13/6, 17/6, 20/6, 24/6, 27/6

Forret: Laksetatar med blinis, pisket cremefraiche, rødløg og urter.

Hovedret: Kylling roulade med bagte tomater, forårsløg, pommes mousseline og timian sauce.

Dessert: Citruskage med italiensk marengs, sorbet, crumble og skovsyre.

Serveres d. 4/6, 7/6, 11/6, 14/6, 18/6, 21/6, 25/6, 28/6

2 retters menu

kr. 295,-

3 retters menu

kr. 365,-

vinmenu til 3 retter (3 glas vin og vand) **pr. person**

kr. 235,-

vinmenu til 2 retter (2 glas vin og vand) **pr. person**

kr. 185,-

RESTAURANT  VINHUSKÆLDEREN